

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ «Гимназия № 5»

имени Л.В. Усыниной

Е.В. Киселева



**Информация
для поставщиков по характеристикам закупаемых продуктов
для образовательных учреждений на 2021г.**

№	Наименование	Требования к качеству, безопасности товара	Характеристики соответствуют ГОСТам:
1	Вафли	Изделия должны быть со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без посторонних привкусов и запахов. Поверхность вафель должна быть без отделимости с четким рисунком без вздутий, вмятин и трещин. Цвет вафель может быть от светло-желтого до светло-коричневого.	ГОСТ 14031-2014
2	Зеленый горошек консервированный	Зеленый горошек консервированный. На этикетке или непосредственно на потребительской таре дополнительно должно быть указано: "стерилизованный"; "из мозговых сортов". Без искусственных красителей, минеральные и посторонние примеси не допускаются. Жестяная банка масса брутто 425 гр., масса нетто 240гр.	ГОСТ 34112-2017
3	Дрожжи хлебопекарные сухие	Внешний вид: форма вермишели, гранул, мелких зерен, кусочков, порошка или крупобразный. Цвет: светло-желтый или светло-коричневый. Запах: свойственный сушеным дрожжам, без посторонних запахов: гнилостного, плесени и др. Вкус: свойственный сушеным дрожжам. . Масса 11 гр.	*
4	Порошок какао	Внешний вид - порошок должен быть от светло-коричневого до темно-коричневого цвета, тусклый серый оттенок не допускается. При растирании между пальцами не должно давать ощущение крупинки. Аромат свойственный какао-порошку без посторонних запахов. Масса нетто должна быть 100гр.	ГОСТ 108-2014

5	Колбаса "Докторская"	Колбасные изделия категории А. Внешний вид: батоны с чистой сухой поверхностью, консистенция упругая. Цвет и вид на разрезе должен быть розовый или светло-розовый. Запах и вкус должны быть свойственны данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый. Не допускаются для приемки колбасы: - с загрязнениями на оболочке и с напыльями фарша над оболочкой; - с лопнувшими или поломанными батонами; - с рыхлым фаршем. Остаточный срок годности товара должен составлять не менее 10 дней при температуре хранения от 0 до 6 градусов.	ГОСТ 23670-2019
6	Кофейный напиток быстрорастворимый	Кофейный напиток не должен содержать кофеина. Состав: ячмень, рожь. Масса нетто 100 гр.	*
7	Горох колотый	Горох колотый шлифованный, 1 сорт. Шелушённый полированный с разделенными семядолями. Цвет желтый, зеленый. Запах должен быть свойственный гороху без затхлого, плесенного или иного постороннего запаха. Зараженность вредителями хлебных запасов не допускается. Сечка и мучка не допускается.	ГОСТ 28674-2019
8	Крупа гречневая	Крупа гречневая-ядрица, 1 сорт. Цвет крупы должен быть кремовый с желтоватым или зеленоватым оттенком; для быстрорастворивающейся крупы – коричневый разных оттенков. Запах должен соответствовать гречневой крупе, не затхлый, не плесневый. Не должно быть в крупе посторонних запахов. Зараженность и загрязненность вредителями не допускается. Испорченные ядра не допускаются.	ГОСТ 55290-2012
9	Манная крупа	Внешний вид и цвет - полупрозрачная мучнистая крупа ровного белого или кремового цвета. Без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов. Зараженность вредителями (насекомыми и клещами) или наличие следов заражения не допускается.	ГОСТ 7022-97
10	Крупа ячменная (Перловая крупа)	Крупа перловая. Цвет должен быть белый с желтоватым, иногда зеленоватым оттенками. Вкус должен быть свойственный нормальной ячменной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах должен быть свойственный нормальной ячменной крупе, без затхлости, плесени и других посторонних запахов. Зараженность вредителями хлебных запасов не допускается.	ГОСТ 5784-60
11	Пшено шлифованное	Пшено шлифованное первого сорта. Цвет желтый разных оттенков. Запах свойственный пшену, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Зараженность, загрязненность вредителями хлебных запасов не допускается.	ГОСТ 572-2016
12	Крупа рис	Рис шлифованный первый сорт. Цвет белый с различными оттенками. Запах должен быть свойственный рисовой крупе без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус должен быть свойственный рисовой крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Зараженность вредителями хлебных запасов не допускается. Испорченные ядра не допускаются.	ГОСТ 6292-93
13	Крупа ячневая	Цвет белый с желтоватым, иногда зеленоватым оттенками. Вкус свойственный нормальной ячменной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах свойственный нормальной ячменной крупе, без затхлости, плесени и других посторонних запахов.	ГОСТ 5784-60

14	Макаронные изделия	Изделия макаронные фигурные должны быть высшего сорта группы Б. Макаронные изделия не должны содержать дополнительного сырья. Цвет должен соответствовать сорту муки, форма - соответствовать типу изделий, запах должен соответствовать изделию, без постороннего запаха. Наличие зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов не допускается.	ГОСТ 31743-2017
15	Макаронные изделия	Изделия макаронные фигурные должны быть высшего сорта группы А. Макаронные изделия не должны содержать дополнительного сырья. Цвет должен соответствовать сорту муки, форма - соответствовать типу изделий, запах должен соответствовать изделию, без постороннего запаха. Наличие зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов не допускается.	ГОСТ 31743-2017
16	Маргарин	Маргарин сливочный фасованный, марка МТ. Запах должен быть чистый, с запахом введенных пищевкусных и ароматических добавок в соответствии с ТД на маргарин конкретного наименования. Посторонние запахи не допускаются. Консистенция должна быть пластичная, плотная, однородная; при введении пищевкусных добавок допускается мажущаяся. Поверхность среза должна быть блестящая или слабоблестящая, сухая на вид; при введении пищевкусных добавок допускается матовая. Цвет должен быть от светло-желтого до желтого, однородный по всей массе или обусловленный введенными добавками, в соответствии с НД или ТД на маргарин конкретного наименования.	ГОСТ 32188-2013
17	Масло подсолнечное	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное. Масло должно быть прозрачное без осадка, без запаха. Масса нетто не менее 828 г..	ГОСТ 1129-2013
18	Масло сливочное "Крестьянское"	Масло сливочное "Крестьянское" сладко-сливочное, несоленое должно соответствовать ГОСТ 32261-2013. У масла должен быть выраженный сливочный вкус и запах и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция должна быть плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная. Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается слабо-блестящая или матовая поверхность с наличием мелких капелек влаги. Цвет должен быть от светло-желтого до желтого, однородный по всей массе. Массовая доля жира не менее 72,5 %. В упаковке от 1 кг до 20 кг. Жировая фаза масла должна содержать только молочный жир коровьего молока. Упаковка пергамент или его заменители. Остаточный срок годности товара должен составлять не менее 90 дней.	ГОСТ 32261-2013
19	Филе морской рыбы мороженой (Филе минтая)	Филе минтая замороженное в блоках негазированное без кожи и без кости, высший сорт. Внешний вид блоков должен быть: целые, плотные, с ровной поверхностью, без значительных перепадов по высоте блока, поверхность чистая. Филе должно быть чистое, ровное, целое без значительной деформации. Консистенция мяса (после размораживания) должна быть плотная, присущая данному виду рыбы. Цвет мяса должен соответствовать данному виду рыбы. Запах должен быть свойственен рыбе без постороннего запаха. Слабовыраженный йодистый запах у филе допускается. В филе не должно быть гельминтов и их личинок. Упаковка: филе минтая замороженное должно быть уложено в ящики из гофрокартона, предварительно упаковано в пакеты из полимерной пленки. Остаточный срок годности товара должен составлять не менее 270 дней при температуре хранения не выше минус 18°С.	*

20	Лимонная кислота	Внешний вид и цвет : Бесцветные кристаллы или белый порошок без комков. Вкус кислый, без постороннего привкуса. Без запаха. Структура сыпучая и сухая, на ощупь не липкая. Механические примеси не допускаются .	*
21	Мука в/с	Мука пшеничная высший сорт . Запах свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый. Цвет должен быть белый или белый с кремовым оттенком. Зараженность, загрязненность вредителями не допускается. Мука должна быть без посторонних примесей.	ГОСТ 26574-2017
22	Огурцы консервированные	Огурцы должны быть первого сорта. Состав: огурцы, зелень, специи, чеснок, заливка, в том числе: вода, соль, лимонная кислота. Минеральные и посторонние примеси не допускаются. Масса нетто 1500 г.	*
23	Печень говяжья	Печень говяжья должна быть: Класа Б - субпродукты обработанные, замороженные в блоках, вырабатываются следующих наименований: группа 1 говяжьи: - печень. По органолепическим показателям субпродукты в блоках должны быть монолитные, поверхность блоков - твердая, цвет - свойственный данному виду сырья в замороженном состоянии. Температура в толще блоков - не выше минус 18 °С. Не допускается в замороженных блоках и на их поверхности наличие льда и снега. Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества субпродуктов в блоках и должны быть изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами или с данной группой продуктов. Остаточный срок годности у замороженных субпродуктов говяжьих должен составлять не менее 2 месяцев.	ГОСТ 31799-2012
24	Повидло фруктовое	Повидло фруктовое сорт первый нестерилизованное . Должна быть однородная густая протертая масса, без семян, семенных гнезд, косточек и не протёртых кусочков кожицы и других растительных примесей. Вкус кисло-сладкий, запах - свойственный пюре, из которых приготовлено повидло. Вкус и запах хорошо выраженные. Посторонний привкус и запах не допускаются. Цвет - свойственный цвету пюре или смеси пюре, подвергнутого увариванию, из которых изготовлено повидло. Допускаются для повидла из светло-окрашенных плодов, светло-коричневый оттенок, коричневые тона. Для повидла из темно-окрашенных фруктов: темно-коричневые оттенки; буроватый оттенок. Консистенция должна быть густая мажущаяся. Засахаривание не допускается. Примеси растительного происхождения и посторонние примеси не допускаются.	*
25	Консервы из сайры в масле	Продукт должен соответствовать ГОСТ 13865-2000. Без посторонних примесей. Жестяная банка. Масса нетто 250 гр.	ГОСТ 13865-2000
26	Салат из морской капусты	Салат из морской капусты стерилизованный. Состав: морская капуста, лук, масло растительное, пряно-уксусная заливка (вода, сахар, специи, кислота уксусная, соль). Жестяная банка. Масса нетто 220 гр.	*

27	Сахар	Сахар белый кристаллический . Цвет должен быть белый, чистый. Для сахара категории ТС3 допускается желтоватый оттенок. Внешний вид в виде однородной сыпучей массы кристаллов. Для сахара категорий ТС2 и ТС3 допускаются комки, разваливающиеся при легком нажатии. Запах и вкус свойственный сахару, сладкий, без посторонних запаха и привкуса как в сухом сахаре, так и в его водном растворе. Для сахара категории ТС3 допускается слабый запах мелассы. Раствор сахара должен быть прозрачным, без нерастворимого осадка, механических и других примесей. Для сахара категорий ТС2 и ТС3 допускается опалесценция.	ГОСТ 33222-2015
28	Сердце говяжье	Сердце говяжье должно быть: Класса Б - субпродукты обработанные, замороженные в блоках, вырабатываются следующих наименований: группа 1 говяжьи: сердце. По органолептическим показателям субпродукты в блоках должны быть монолитные, поверхность блоков - твердая, цвет - свойственный данному виду сырья в замороженном состоянии. Температура в толще блоков - не выше минус 18 °С. Не допускается в замороженных блоках и на их поверхности наличие льда и снега. Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества субпродуктов в блоках и должны быть изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами или с данной группой продуктов. Остаточный срок годности у замороженных субпродуктов говяжьих должен составлять не менее 2 месяцев.	ГОСТ 31799-2012
29	Сметана	Сметана 15 % . Внешний вид и консистенция: однородная густая масса с глянцевой поверхностью. Для продукта с массовой долей жира 15% допускается недостаточно густая, слегка вязкая консистенция с незначительной крупитчатостью. Вкус и запах должны быть чистые, кисло-молочные, без посторонних привкусов и запахов. Цвет должен быть белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Массовая доля жира 15%. Сметана должна быть упакованная в пластиковый стакан.	*
30	Соль (йодированная)	Соль выварочная экстра . Кристаллический сыпучий продукт. Не допускается наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли. Вкус должен быть соленый, без постороннего привкуса. Цвет должен быть белый. Без посторонних запахов.	ГОСТ Р51574-2018
31	Сосиски молочные	Сосиски категории Б, молочные. Батоны должны быть с чистой сухой поверхностью. Консистенция сосисок должна быть нежная, сочная. Цвет и вид фарша на разрезе должен быть розовый или светлорозовый, однородный, равномерно перемешан. Запах и вкус должны быть свойственны данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый. Не допускаются для приемки сосиски: - с загрязнениями на оболочке; - с рыхлым фаршем; - с серым цветом батончиков; - с наличием бульонно-жировых отеков; - с нарушением целостности оболочки батончиков и/или упаковки . Остаточный срок годности товара должен составлять не менее 10 дней при температуре хранения от 0 до 6 градусов.	ГОСТ 23670-2019

32	Сосиски говяжьи	<p>Сосиски категории А, говяжьи . Батоны должны быть с чистой сухой поверхностью. Консистенция сосисок должна быть нежная, сочная. Цвет и вид фарша на разрезе должен быть розовый или светло-розовый, однородный, равномерно перемешан. Запах и вкус должны быть свойственны данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый.</p> <p>Не допускаются для приемки сосиски:</p> <ul style="list-style-type: none"> - с загрязнениями на оболочке; - с рыхлым фаршем; - с серым цветом батончиков; - с наличием бульонно-жировых отеков; - с нарушением целостности оболочки батончиков и/или упаковки . <p>Остаточный срок годности товара должен составлять не менее 10 дней при температуре хранения от 0 до 6 градусов.</p>	ГОСТ 23670-2019
33	Сыр "Голландский"	<p>Сыр "Голландский" . Вкус и запах выраженный сырный, с наличием остроты и легкой кислотности, консистенция эластичная, слегка ломкая на изгибе, однородная во всей массе. Цвет от белого до светло-желтого, равномерный по всей массе. К приемке не подлежат сыры с прогорклым, гнилым и резко выраженным осаленным, плесневелым вкусом и запахом, запахом нефтепродуктов и химикатов, наличием посторонних включений, а также сыры расплывшиеся и вздутые (потерявшие форму). Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир коровьего молока. Остаточный срок годности товара должен составлять не менее 15 дней.</p>	ГОСТ 32260-2013
34	Творог	<p>Мягкая или мажущая консистенция с наличием или без ощутимых частиц молочного белка. Вкус и запах должны быть чистыми, кисло-молочными, без посторонних привкусов и запахов. Цвет должен быть белым или с кремовым оттенком, равномерным по всей массе. Жирность 5%.</p>	ГОСТ 31453-2013.
35	Томатная паста, 500 мл	<p>Густая однородная концентрированная масса мажущей консистенции, без темных включений, грубых частиц плодов. Допускаются единичные включения семян и частиц кожицы. Цвет красный, оранжево-красный или малиново-красный, равномерный по всей массе. Допускается буроватый или коричневый оттенок. Вкус и запах, свойственные зрелым томатам, прошедшим термическую обработку, без гечи и других посторонних привкуса и запаха. Состав : Томатная паста, вода.</p>	ГОСТ 3343-2017
36	Томатная паста, 250 мл	<p>Густая однородная концентрированная масса мажущей консистенции, без темных включений, грубых частиц плодов. Допускаются единичные включения семян и частиц кожицы. Цвет красный, оранжево-красный или малиново-красный, равномерный по всей массе. Допускается буроватый или коричневый оттенок. Вкус и запах, свойственные зрелым томатам, прошедшим термическую обработку, без горечи и других посторонних привкуса и запаха. Состав : Томатная паста, вода.</p>	ГОСТ 3343-2017
37	Чай черный байховый листовой	<p>Чай черный байховый листовой. Внешний вид чая должен быть ровный, однородный, хорошо скрученный. В чае не допускаются плесень, затхлость, кислотность, а также желтая чайная пыль, посторонние запахи, привкусы и примеси.</p>	*

38	Яйцо куриное столовое . I категория.	Яйца столовые, I категории . Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помета и неповрежденной. Содержимое яиц не должно иметь посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости и др.). Каждое яйцо должно маркироваться средствами, разрешенными уполномоченными органами в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами. Средства для маркировки не должны влиять на качество продуктов. Маркировка яиц должна быть четкой, легко читаемой. Допускается не наносить маркировку на яйца, упакованные в потребительскую тару, при условии опечатывания данной тары этикеткой с указанной информацией.	ГОСТ 31654-2012
39	Крупа пшеничная	Вид: частицы мелкодробленого зерна пшеницы, освобожденные полностью от зародыша и частично от плодовых и семенных оболочек. Частицы крупы зашлифованы. Цвет: желтый. Запах: свойственный пшеничной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.	ГОСТ 276-60
40	Приправа	Приправа универсальная. Состав: Соль, петрушка, укроп, лавровый лист, перец, морковь, чеснок, лук. В экономичном пластиковом пакете 200 гр. Пакет мягкий, герметично закрывается на специальную застежку-молнию.	*
41	Лавровый лист	Внешний вид: листья здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями, по форме продолговатые, ланцетовидные, овальные, по окраске зеленые, сероватые с серебристым оттенком. Запах, вкус хорошо выраженные, свойственные лавровому листу, без постороннего запаха и привкуса.	ГОСТ 17594-81
42	Молоко	Молоко питьевое ультрапастеризованное. Внешний вид должен быть-непрозрачная жидкость. Консистенция должна быть жидкая, однородная, не тягучая. Молоко должно быть без хлопьев белка и сбившихся комочков жира. Вкус и запах молока должен быть характерный для молока, без посторонних привкусов и запахов, с выраженным привкусом кипячения.. Цвет должен быть белый. Массовая доля жира должна быть не менее 3,2 %. Продукт должен быть асептически упакован. Объем продукта в одной упаковке – 1 л. Остаточный срок годности товара должен составлять не менее 90 дней.	ГОСТ 31450-2013
43	Нектар осветленный восстановленный 0,95 л	Нектар осветленный восстановленный 0,95 л, сокодержажщий, должен соответствовать требованиям для детского питания. Нектар должен быть без консервантов и посторонних включений. Для питания детей старше 3-х лет, для детей дошкольного и школьного возраста. Объем продукта в одной упаковке – 0,95л.	*
44	Икра овощная (кабачковая)	Икра овощная . Минеральные , посторонние примеси и примеси растительного происхождения не допускаются.	ГОСТ 2654-2017
45	Шоколадные конфеты	Шоколадные конфеты должны быть завернуты поштучно. Вкус и запах должен быть свойственные основному составу компонентов конфет с ясно выраженным вкусом и запахом. Не допускаются посторонние вкусы и запахи. Конфеты, содержащие жиры, не должны иметь салостого, прогорклого или иного неприятного привкуса и послевкусия. Форма должна быть разнообразная. Деформация конфет не допускается. Конфеты, глазированные шоколадной глазурью или шоколадом, не должны иметь на лицевой поверхности "поседения" или повреждения. Допускаются незначительные повреждения поверхности при выработке конфет на механизированных линиях и при машинном упаковывании.	*

46	Крахмал	Крахмал картофельный, высший сорт. Однородный порошкообразный продукт, цвет белый, запах свойственный крахмалу, без постороннего запаха. Присутствие металломагнитных примесей не допускается.	ГОСТ Р 53876-2010
47	Крупа кукурузная	Цвет белый или желтый с оттенками. Вкус свойственный кукурузной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Без посторонних запахов.	ГОСТ 6002-69
48	Кукуруза консервированная	Кукуруза сахарная стерилизованная консервированная в зернах. Посторонние и минеральные примеси не допускаются. Жестяная банка объем 425мл. Масса нетто 340г.	*
49	Молоко сгущенное	Вкус и запах: чистый, выраженный привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Допускается слабовыраженный кормовой привкус и запах. Консистенция: однородная, жидкая, цвет: белый, белый со светло-кремовым оттенком равномерный по всей массе. массовая доля жира, не менее 8,5%) Фасовка: ж/банки масса нетто не менее 360 гр.	*
50	Молоко сгущенное вареное	Вкус и запах: чистый, выраженный привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Допускается слабовыраженный кормовой привкус и запах. Консистенция: однородная, жидкая, цвет: кремовый, кремовый равномерный по всей массе. массовая доля жира, не менее 8,5%) Фасовка: ж/банки масса нетто не менее 360 гр.	*
51	Изделия пряничные	Вкус и запах: изделия с ярко выраженным сладким вкусом и ароматом, свойственными данному наименованию пряничного изделия, соответствующими вносимым вкусоароматическим добавкам, без посторонних привкуса и запаха. Цвет: от бело-кремового до темно-коричневого с оттенками различной интенсивности. Цвет мякиша - равномерный по всему объему изделия. Поверхность может быть темнее мякиша, нижняя поверхность темнее верхней. Допускается более темный цвет выступающих рельефов.	*
52	Сок восстановленный для детского питания в ассортименте, 0,2 л	Сок восстановленный для детского питания в ассортименте 0,2 л. Предназначен для детей дошкольного возраста. Без ГМО. Стерилизован и асептически упакован. Объем продукта в одной упаковке – 0,2л.	*
53	Фасоль	Внешний вид: округлая или яйцевидная, без постороннего запаха, без посторонних примесей.	*
54	Горбуша мороженая непотрошенная с головой	Внешний вид мороженых блоков: целые, плотные; поверхность чистая, ровная. Допускаются незначительные впадины на поверхности блоков. Рыба свежая, мороженая, без глазури, непотрошёная, производство Россия, тара поставки – замороженные пласти в картонных коробках, либо в полиэтиленовых пакетах. Поверхность рыбы чистая, естественной окраски, присущей рыбе данного вида. В рыбе не должно быть живых гельминтов и их личинок, опасных для здоровья человека. Консистенция плотная. Запах свойственный свежей рыбе. Остаточный срок годности товара должен составлять не менее 60 дней при температуре хранения не выше минус 18 °С.	*

55	Джем	Джем фруктовый. Мажущаяся масса, обладающая железной консистенцией. Допускаются: масса, медленно растекающаяся на горизонтальной поверхности. Вкус и запах хорошо выраженные. Вкус сладкий - кисло-сладкий, приятный, свойственный фруктам, из которых изготовлен джем. Запах - соответствующий фруктам, из которых изготовлен джем. Посторонние привкусы и запахи не допускаются. Цвет свойственный цвету фруктов, из которых изготовлен джем. Не допускается засахаривание.	*
56	Ягода черная смородина	Ягода черная смородина свежемороженая. Ягоды свежемороженые, вполне развитые, здоровые, зрелые, чистые, целые, без механических повреждений, без повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности, в кистях или без кистей, характерной для помологического сорта окраски. Ягоды типичные по форме и другим признакам для данного помологического сорта. Ягоды однородные по размеру и окраске, практически одинаковые по степени зрелости. Кисти могут быть неполными, допускается наличие отдельных ягод. Запахи и вкусы свойственные данному помологическому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса.	*
57	Приправа	Приправа универсальная. Состав: Соль, петрушка, укроп, лавровый лист, перец, морковь, чеснок, лук. В экономичном пластиковом пакете 75 гр. Пакет мягкий, герметично закрывается на специальную застежку-молнию.	*
58	Печенье сдобное	Вкус и запах должны быть выраженные, свойственные вкусу и запаху компонентов, входящих в рецептуру печенья, без посторонних привкуса и запаха. Форма может быть разнообразная, не расплывчатая, без вмятин, вздутий и повреждений края. Поверхность может быть гладкая или шероховатая. Не подгорелая, без вздутий. Нижняя поверхность ровная. Допускаются единичные вкрапления не полностью растворенных кристаллов сахара. Не допускается поседения, засахаривания или увлажнения глазури или отделки. Цвет должен быть равномерный, от светло-сломенного до темно-коричневого с учетом используемого сырья. Допускается более темная окраска выступающих частей рельефного рисунка, краев печенья, нижней стороны и следов от сетки пода печей. Общий тон окраски отдельных изделий должен быть одинаковым в каждой упаковочной единице. В печенье, наполненное начинкой, начинка должна находиться внутри изделия. Не допускается вытекание начинки на поверхность изделия. Допускаются незначительные уплотнения структуры и увеличение влажности печенья в местах, граничащих с начинкой.	*
59	Зефир	Вкус и запах: свойственные данному наименованию изделия, с учетом вкусовых добавок, без постороннего привкуса и запаха, не допускается привкус сернистого ангидрида, резкий вкус и запах применяемых эссенций. Цвет: белый, свойственный данному наименованию изделия, равномерный. Консистенция: мягкая, легко поддающаяся разламыванию. Структура: свойственная данному наименованию изделия, равномерная, мелкопористая. Поверхность: свойственная данному наименованию изделия, без грубого затвердевания на боковых гранях и выделения сироп.	*
60	Колбаса полукопченая "Армавирская"	Колбасные изделия Категория Б. Внешний вид :батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша. Запах должен быть свойственный данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, в меру соленый, с выраженным ароматом копчения, пряностей. Остаточный срок годности товара должен составлять не менее 10 дней при температуре хранения от 0 до 6 градусов.	ГОСТ 31785-2012

61	Рис длиннозерный шлифованный пропаренный	Рис пропаренный, цвет прозрачный, без посторонних запахов, плесени. Вкус свойственный рисовой крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький.	*
62	Говядина замороженная	Говядина замороженная. Класс А - мясо жилованное, замороженное в блоках группа 1 говядина, подгруппа 1.2 - с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12,0% включительно. По органолептическим показателям мясо в блоках и субпродукты в блоках должны быть монолитные, поверхность блоков - твердая, цвет - свойственный данному виду сырья в замороженном состоянии. Температура в толще блоков - не выше минус 18 °С. Не допускается в замороженных блоках и на их поверхности наличие льда и снега. Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества мяса в блоках и должны быть изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами или с данной группой продуктов. Остаточный срок годности замороженных блоков не менее 2 месяцев.	ГОСТ 31799-2012
63	Кета морожена потрошенная с головой	Морожена кета должна быть потрошена с головой. Запах после размораживания должен быть свойственным свежему запаку рыбы, без посторонних запахов (допускается йодистый запах). Наличие посторонних примесей (в потребительской таре) не допускается. Остаточный срок годности товара должен составлять не менее 60 дней при температуре хранения не выше минус 18 °С.	*
64	Макаронные изделия мелкие	Изделия макаронные мелкие должны быть высшего сорта. Цвет должен соответствовать сорту муки, форма - соответствовать типу изделий, запах должен соответствовать изделию, без постороннего запаха. Наличие зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов не допускается.	ГОСТ 31743-2017
65	Дрожжи хлебопекарные прессованные	Внешний вид: Плотная масса, легко ломается и не мажется. Цвет: равномерный, без пятен, светлый, допускается сероватый, кремоватый или желтоватый оттенок. Запах: свойственный дрожжам. Вкус: пресный, свойственный дрожжам, без постороннего привкуса.	*
66	Приправа	Приправа. Состав: укроп (зелень)сушеный. 7г.	*
67	Приправа	Приправа. Состав: петрушка (зелень)сушеная. 7г.	*
68	Сельдь с/с	Внешний вид: поверхность чистая, по цвету свойственная данному виду. Наружные повреждения: без наружных повреждений. Вкус и запах: свойственные соленой сельди, без посторонних привкуса и запаха, без посторонних примесей. Фасовка: ведра	*
69	Томат в собственном соку	Внешний вид: томаты целые, без плодоножек, близкие по размеру, одинаковые по форме и степени зрелости с кожей в томатной заливке. Консистенция: мягкая, характерная для стерилизованных томатов, Вкус и запах: свойственные стерилизованным томатам, для консервов с добавлением поваренной соли-солоноватый вкус, без постороннего привкуса и запаха. Цвет: однородный характерный для зрелых томатов, красный или оранжево-красный). Фасовка: стеклянная банка. Масса нетто 680 гр.	ГОСТ Р 54648-2011

70	Йогурт питьевой	Внешний вид и консистенция: однородная, с нарушенным стустком при резервуарном способе производства, с ненарушенным стустком - при термостатном способе производства, в меру вязкая, при добавлении загустителей или стабилизирующих добавок - желеобразная или кремообразная. Допускается наличие включений нерастворимых частиц, характерных для внесенных компонентов, Вкус и запах: чистые, кисло-молочные, без посторонних привкусов и запахов, в меру сладкий вкус (при выработке с одслащивающими компонентами), с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов. Цвет: молочно-белый или обусловленный цветом внесенных компонентов, однородный или с вкраплениями нерастворимых частиц. Массовая доля жира, от 2,5 до 3,5 %. Масса нетто не менее 420гр.	*
71	Биолакт Тема 208 гр	Непрозрачная жидкость. Консистенция жидкая, однородная, без хлопьев белка и сбившихся комочков жира. Вкус и запах должны быть чистые, без посторонних, не свойственных молоку привкусов и запахов, с привкусом пастеризации. Для стерилизованного и ультрапастеризованного продукта - с привкусом кипячения. Допускается при использовании обогащающих компонентов - привкус, свойственный внесенным компонентам. Цвет белый, равномерный по всей массе, для стерилизованного - с кремовым оттенком	*
72	Пюре фруктовое, 115гр.	Внешний вид : Однородная пореобразная текучая масса без частиц, волокон, кожицы, семян, плодоножек и листьев. Вкус и цвет: Хорошо выраженные, свойственные фруктам (овощам), прошедшим тепловую обработку, из которых изготовлено пюре. Посторонние привкус и запах не допускаются. Консистенция : Пюреобразная, текучая масса.	*
73	Пюре фруктовое, 90 гр.	Внешний вид : Однородная пореобразная текучая масса без частиц, волокон, кожицы, семян, плодоножек и листьев. Вкус и цвет: Хорошо выраженные, свойственные фруктам (овощам), прошедшим тепловую обработку, из которых изготовлено пюре. Посторонние привкус и запах не допускаются. Консистенция : Пюреобразная, текучая масса.	*
74	Молоко питьевое для детского питания 3,2%, 200 мл	Молоко питьевое ультра-пастеризованное для детского питания, массовая доля жира 3,2%. Состав : нормализованное молоко. Объем 200 мл	*
75	Ягода облепиха свежемороженая	Ягода облепиха свежемороженая. Ягоды свежемороженые, вполне развитые, здоровые, зрелые, чистые, целые, без механических повреждений, без повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности, в кистях или без кистей, характерной для помологического сорта окраски. Ягоды типичные по форме и другим признакам для данного помологического сорта. Ягоды однородные по размеру и окраске, практически одинаковые по степени зрелости. Кисти могут быть неполными, допускается наличие отдельных ягод. Запах и вкус свойственные данному помологическому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса.	*

76	Ягода рябина свежемороженная	Ягода рябина свежемороженная. Ягоды свежемороженные, вполне развившиеся, здоровые, зрелые, чистые, целые, без механических повреждений, без повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности, в кистях или без кистей, характерной для помологического сорта окраски. Ягоды типичные по форме и другим признакам для данного помологического сорта. Ягоды однородные по размеру и окраске, практически одинаковые по степени зрелости. Кисти могут быть неполными, допускается наличие отдельных ягод. Запах и вкус свойственные данному помологическому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса.	*
77	Ягода брусника свежемороженная	Ягода брусника свежемороженная. Ягоды свежемороженные, вполне развившиеся, здоровые, зрелые, чистые, целые, без механических повреждений, без повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности, в кистях или без кистей, характерной для помологического сорта окраски. Ягоды типичные по форме и другим признакам для данного помологического сорта. Ягоды однородные по размеру и окраске, практически одинаковые по степени зрелости. Кисти могут быть неполными, допускается наличие отдельных ягод. Запах и вкус свойственные данному помологическому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса.	*
78	Ягода клюква свежемороженная	Ягода клюква свежемороженная. Ягоды свежемороженные, вполне развившиеся, здоровые, зрелые, чистые, целые, без механических повреждений, без повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности, в кистях или без кистей, характерной для помологического сорта окраски. Ягоды типичные по форме и другим признакам для данного помологического сорта. Ягоды однородные по размеру и окраске, практически одинаковые по степени зрелости. Кисти могут быть неполными, допускается наличие отдельных ягод. Запах и вкус свойственные данному помологическому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса.	*
79	Сок яблочный из зеленых яблок восстановленный для детей раннего возраста 0,2 л	Сок яблочный из зеленых яблок восстановленный для детей раннего возраста 0,2 л. Без ГМО. Стерилизован и асептически упакован. Объем продукта в одной упаковке – 0,2л.	*
80	Ванилин	Кристаллический порошок от белого до светло-желтого цвета. С запахом ванили.	*
81	Огурцы консервированные	Огурцы должны быть первого сорта. Состав: огурцы, зелень, специи, чеснок, заливка, в том числе: вода, соль, лимонная кислота. Минеральные и посторонние примеси не допускаются. Масса нетто 950 г.	*
82	Огурцы консервированные	Огурцы должны быть первого сорта. Состав: огурцы, зелень, специи, чеснок, заливка, в том числе: вода, соль, лимонная кислота. Минеральные и посторонние примеси не допускаются. Масса нетто 680 г.	*

83	Концентраты пищевые сладких блюд (кисель)	Брикеты целые, правильной формы. Готовый продукт, приготовленный обычным кулинарным способом имеет внешний вид, цвет, вкус и запах свойственные данному продукту. Консистенция вязкая, однородная, без комочков. Масса нетто 220гр.	*
84	Уксус столовый, 70%	Внешний вид-бесцветная прозрачная жидкость без посторонних включений и осадка. Вкус- кислый, характерный для уксусной кислоты. Запах должен быть характерный для уксусной кислоты, без постороннего запаха. Растворимость в дистиллированной воде должна быть полной, в любом соотношении, без помутнения и опалесценции. Кислота уксусная для пищевой промышленности, концентрация должна быть 70%. Емкость не менее 160мл ст/б.	*
85	Сода пищевая, 500гр.	Сода пищевая, 500гр.	ГОСТ 2156-76.

Примечание : * характеристики данных продуктов соответствуют характеристикам не ниже ГОСТ на продукты питания

Согласованно: специалист по питанию УО - Спицына Т.В.